

A black wine bottle is the central focus, with a cork and a wooden-handled corkscrew inserted into the top. The background is dark, and the text is overlaid in a light gray color.

N O T R E
C U I S I N E
V O T R E
V I N

Portovino
RISTORANTE

P A S T A
P Â T E S *



*Options végan et sans gluten disponibles sur demande.

Spaghetti Napolitana Sauce tomate et basilic frais.	25	Penne Con Pollo, Funghi E Pomodori Secchi	35
Spaghetti Alla Bolognese Sauce à la viande italienne traditionnelle.	27	Poulet sauté, mélange de champignons sauvages, échalotes françaises, ail, cognac, pesto de tomates séchées, persil, parmesan et crème.	
Fettuccine Alfredo Crème 35%, beurre, parmesan, ail et échalotes françaises.	25	Linguini Con Gamberoni E Gardiniera	39
Tortellini Rosé Tortellinis farcis aux quatre fromages dans une sauce tomate, crème, beurre et parmesan.	28	Crevettes, poivrons rouges et jaunes rôtis, aubergines, courgettes, confit de tomates, huile d'olive, vin blanc, ail, pesto au basilic et fines herbes.	
Penne Arrabiata Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	29	Spaghetti Con Salsiccia E Formaggio Di Mascarpone	36
Penne Romanoff Sauce rosée, poivre noir concassé, échalotes, persil et parmesan, le tout flambé à la vodka.	29	Sauce rosée, saucisses italiennes émiettées, champignons, tomates cerises semi-séchées, basilic, vin blanc et parmesan, garni de fromage mascarpone.	
Rigatoni Primavera Mélange de courgettes, aubergines, champignons, poivrons, brocolis, échalotes, épinards, basilic frais, ail, sauce tomate et vin blanc.	30	Capellini Con Gamberoni E Pomodori Secchi	39
Penne Alla Gigi Pancetta, champignons de Paris, échalotes, persil, ail, vin blanc, sauce rosée et parmesan.	32	Crevettes, tomates séchées au soleil, champignons de Paris, ail, cognac, basilic frais et sauce rosée.	
Linguini Alla Carbonara Pancetta, persil frais, jaune d'œuf, ail, échalotes, crème, parmesan et vin blanc.	32	Ravioli Con Carne Di Brasato	36
Gnocchi Alla Gorgonzola Gnocchis maison au ricotta, fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette et parmesan, le tout flambé au brandy.	31	Raviolis géants farcis de bœuf, servis dans une sauce crème avec pancetta, cognac, échalotes françaises, pesto de tomates séchées, persil, ail et parmesan.	
Linguini Pescatore Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic, aneth, Cinzano Rosso et sauce tomate.	46	Manicotti Farciti Con Formaggio Ricotta E Spinaci	29
Tagliatelle Ai Quattro Funghi E Formaggio Di Capra Champignons de Paris, shiitakes, portobello et pleurotes, huile d'olive, émincé d'ail, tomates cerises semi-séchées, olives tagliaches, thym frais, le tout garni de fromage de chèvre et d'un zeste de citron.	34	Manicottis maison farcis aux épinards et à la ricotta, nappés d'une sauce rosée, mozzarella fondue et parmesan.	
Capellini Con Pancetta, Pomodori Semi-Secchi E Formaggio Di Capra Pancetta, tomates cerises semi-séchées, huile d'olive, ail, échalotes, le tout garni de fromage de chèvre et jeunes feuilles de roquette.	35	Lasagna Casalinga	32
Rigatoni Con Salsiccia Peperone E Bocconcini Saucisses italiennes, poivrons rôtis, épinards, fromage bocconcini et sauce rosée.	35	Lasagne composée de couches alternées d'épinards, saucisses italiennes émiettées, fromage ricotta, Pecorino Romano, sauce tomate et mozzarella fondue.	
Tortellini Con Pancetta, Pepe Di Madagascar E Vodka Tortellinis farcis aux quatre fromages, pancetta, poivre vert, échalotes, crème, vodka et parmesan.	35		
Capellini Con Pollo, Funghi, Formaggio Di Capra E Mandorle Poulet sauté, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, poivrons rôtis, huile d'olive, ail, vin blanc et fines herbes, le tout garni de fromage de chèvre émietté et d'amandes rôties.	35		
Capellini Con Salsiccia E Pomodori Champignons portobellos, saucisses italiennes émiettées avec graines de fenouil, tomates fraîches, huile d'olive, roquette, persil frais, vin blanc et une touche de sauce tomate.	35		

*Supplément de 2 \$ pour tortellini et gnocchi, et de 5 \$ pour toute assiette partagée.

E X T R A S

Boulettes de viande	12
Gratiné	6

R I S O T T O

R I S O T T O S

Risotto Ai Frutti Di Mare, Erba fina E Aglio Arrostito	46
Risotto infusé au safran, crevettes, pétoncles, moules, calmars, palourdes Littleneck, ail rôti et fines herbes, le tout garni de croustilles de parmesan.	
Risotto Ai Funghi	39
Risotto infusé au safran, champignons de Paris, shiitakes, pleurotes, échalotes, fond de veau, fromage mascarpone et parmesan.	



T E R R E
T E R R E



Entrecôte Di Manzo

16 oz - Entrecôte grillée avec l'os, saupoudrée de nos épices à steak maison.

Bisteca Di Manzo New York

12 oz - Contre-filet grillé, surmonté de notre sauce aux champignons sauvages.

Bisteca Di Manzo

8 oz - Filet mignon grillé, arrosé d'une réduction demi-glace et Porto.

Agnello Alla Griglia

20 oz - Carré d'agneau enrobé de moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne, romarin frais et sel Kasher, arrosé d'une réduction demi-glace et Porto.

Pollo Sulla Griglia

Double poitrine de poulet du Québec nourri au grain, grillée et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais.

Servis avec légumes saisonniers et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

E X T R A S

Crevette géante 11

Fromage fondu 6
Brie, chèvre ou gorgonzola.

Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar 4 2

Champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche, le tout flambé au cognac.

Scaloppine Di Vitello Con Gamberoni 4 4

Crevettes, échalotes françaises, avocat, crème, tomates cerises semi-séchées et sambuca.

Scaloppine Di Vitello Con Formaggio Gorgonzola 4 2

Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, noix de pin et vin blanc, nappée d'un coulis de poivrons rouges rôtis.

Scaloppine Di Vitello Alla Parmigiana 4 2

Escalope de veau panée avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondu et parmesan.

Scaloppine Di Pollo Alla Parmigiana 3 8

Poitrine de poulet panée avec sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan.

Servies avec pâtes du jour.

PM

PM

PM

PM

4 2

S P É C I A L I T É M A I S O N

Ossobuco Alla Milanese

Jarret de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fine herbes, vin blanc, le tout garni de gremolata et servi avec risotto à la milanaise.

PM

S U G O

S A U C E S

Sugo Al Tre Pepe 9

Sauce au poivre noir concassé, poivre vert de Madagascar et poivre rose, échalotes françaises, crème, moutarde de Dijon, réduction demi-glace, ciboulette, le tout flambé au cognac.

Sugo Ai Funghi Del Bosco 9

Sauce aux champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert et fines herbes, le tout flambé au cognac.

M A R E

D E L A M E R

Gamberoni Ai Pepe E Pomodoro Semi Secchi 5 2

Quatre crevettes géantes *Black Tiger*, poivre vert, tomates cerises semi-séchées, crème, vin blanc et ciboulette, servies avec capellini aglio e olio.

Gamberoni Alla Griglia 5 2

Quatre crevettes *Black Tiger* grillées, arrosées d'un mélange d'huile d'olive, d'origan et citron frais, garnies de gremolata et de câpres, servies avec épinards sautés à l'ail.

Salmone Alla Griglia 3 7

Saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan frais, servi avec risotto à la milanaise.

Pesci Di Tonno 4 1

Thon rouge à queue jaune enrobé de graines de sésame, servi avec aioli wasabi, gingembre mariné et sauce ponzu épicée, accompagné d'épinards sautés à l'ail.

Pesci Della Giornata PM

Prise du jour, servie avec épinards sautés à l'ail.

P I Z Z E

P I Z Z A S

- Margarita** 23
Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan et sauce à pizza.
- Peperonata** 24
Mozzarella, pepperoni Milanese et sauce à pizza.
- Vegetariana** 27
Légumes saisonniers cuits au four, tomates Savoura, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella et sauce à pizza, le tout garni d'huile d'olive et parmesan.
- Prosciutto Di Parma E Rucula** 29
Sauce à pizza, fromage mozzarella di Bufala maison, jeunes feuilles de roquette fraîches, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et de sel de mer, garnies de minces tranches de prosciutto de Parma.

C O Z Z E

M O U L E S

- Cozze Alla Marinara** 33
Échalotes, câpres, ail, basilic, anchois, sauce tomate et vin blanc.
- Cozze Portovino** 33
Crème, aneth, poivre noir concassé, échalotes, ail et parmesan, le tout flambé à la vodka.
- Cozze Ai Duo Formaggio** 34
Crème, échalotes, ail, noix de pin rôties, ciboulette, vin blanc, parmesan et fromage gorgonzola.
- Cozze Con Gamberoni** 38
Crevettes, poivrons, tomates en dés, échalotes, coriandre, ail, vin blanc, sauce tomate et lait de coco.
- Cozze Con Salsiccia E Pomodoro** 34
Saucisses émiettées, ail, oignons verts, tomates en dés, vin blanc, basilic et parmesan.
- Cozze Alla Digione** 33
Crème, échalotes, persil, vin blanc, moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne.
- Cozze Con Pomodori Secchi** 33
Crème, échalotes, ail, pesto de tomates séchées, ciboulette et parmesan, flambées au cognac.

1¼ LIVRE Servies avec frites au parmesan et mayonnaise aux fines herbes.

- Trieste** 28
Sauce à pizza, mozzarella, saucisses italiennes épicées, capicollo à l'ancienne, pepperoni, pancetta et parmesan.
- Peperonata, Pancetta E Funghi** 29
Sauce à pizza, ail, mozzarella, oignons caramélisés, champignons sautés, olives noires, bacon croustillant, pepperoni et parmesan.
- Mediterranea E Gamberoni** 34
Crevettes, huile d'olive, ail, tomates séchées, olives Kalamata, oignons rouges, épinards frais, feta grecque émiettée, origan frais, le tout arrosé de notre sauce tomate.
- Buffalo Mozzarella E Salsiccia** 28
Sauce à pizza, mozzarella di Bufala fait maison, épinards, saucisses italiennes émiettées, basilic, fromage ricotta, huile d'olive et parmesan.

B A M B I N I

E N F A N T S *

12 ANS -

- Pizza** 15
Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico.
- Petto Di Pollo** 19
Poitrine de poulet grillée, servie avec frites.
- Pasta** 15
Choix de spaghetti, fettuccine, linguine, penne, tortellini ou gnocchi, avec choix de sauce tomate, à la viande, alfredo ou sauce rosée.

*Inclus breuvages et crème glacée.

B U O N
A P P E T I T O !

*Supplément de 5\$ pour toute assiette partagée.

B R U N C H
L E M E I L L E U R E N V I L L E !

Chaque dimanche
de 10h à 14h

ZUPPA

S O U P E S

Zuppa Minestrone	9
Soupe aux légumes	
Zuppa Della Giornata	9
Soupe du jour	

A N T I P A S T I

E N T R É E S

Pane Di Aglio	10
Pain grillé avec notre beurre à l'ail maison.	
<i>Avec mozzarella fondu</i>	12
Arancini Con Zafferano E Bocconcini	21
Boules de risotto frites parfumées au safran, farcies de bocconcini frais et enrobées de panko. Servies avec une sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.	
Polpo Alla Griglia	27
Pieuvre entière grillée, arrosée d'huile d'olive, jus de citron et origan, garnie d'un mélange d'oignons rouges, câpres capucine, piments doux et pepperoncini.	
Calamari Alla Griglia	26
Calmars grillés arrosés d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais, servis avec câpres capucine et garnis de gremolata et d'oignons verts.	
Gamberoni Con Frangelico	27
Deux crevettes géantes <i>Black Tiger</i> , échalotes, tomates cerises semi-séchées, noix de Grenoble, Frangelico et crème, garnies d'épinards frits.	
Salsiccia Sulla Griglia	18
Saucisses italiennes grillées, sauce tomate, poivrons rouges, champignons, échalotes, ail, vin blanc et basilic frais.	
Brie E Chipolle Caramel	27
Fromage brie fondant badigeonné de miel, en croûte de noix de Grenoble. Surmonté d'une compote d'oignons caramélisés, porto et sirop d'érable, accompagné de pain à l'ail grillé.	
Insalata Di Burrata E Prosciutto Di Parma	28
Burrata maison, prosciutto Di Parma, olives marinées, copeaux de parmesan, salsa aux tomates cerises et pain à l'ail grillé.	
Calamari Fritti	26
Calmars croustillants, servis avec sauce arrabiata et mayo aux fines herbes et citron.	
Lumache Con Pernod	20
Escargots, ail, confit de tomates raisins, échalotes, poivrons, origan frais et crème, flambés au Pernod et servis sur une pâte feuilletée.	
Torta Di Granchio	27
Gâteau de crabe enrobé d'une croûte panko, servi sur un coulis de poivrons rouges rôtis et mayonnaise épicée.	
Melanzane Parmigiana	22
Aubergine panée, pesto de basilic, sauce tomate et fromage provolone fondu, servie avec sauce béchamel.	



M I S T O D I C R U D I

T A R T A R E S

Tartaro Di Manzo	26	39
Bœuf 1855 Black Angus, noix de pin, petits cornichons, câpres, échalotes française, jaune d'œuf, parmesan, sauce à tartare Portovino et feuilles de roquette		
Tartaro Di Tonno	25	38
Thon rouge à queue jaune, oignons rouges, avocat, coriandre fraîche, câpres et sauce épicée Portovino		
Tartaro Di Salmone	24	36
Saumon de l'Atlantique, mangue, graines de sésame, coriandre fraîche, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha, servi avec sauce ponzu.		

I N S A L A T A

S A L A D E S

Insalata Della Casa	9
Laitue mesclun, tomates cerises, vinaigrette balsamique maison et copeaux de parmesan, arrosée d'une réduction balsamique.	
Insalata Cesare	9
Laitue romaine, croûtons et parmesan avec notre vinaigrette César classique.	
Insalata Di Rucola	9
Salade de jeunes feuilles de roquette, vinaigrette aux framboises et balsamique blanc, copeaux de parmesan et tomates cerises, arrosée d'une réduction balsamique.	

C O N T O R N I

A C C O M P A G N E M E N T S

Spinachi	8
Épinards sautés à l'ail et huile d'olive, rehaussés de citron et d'origan.	
Rappini	8
Rappinis sautés à l'ail et huile d'olive, rehaussés de citron et d'origan.	
Patate Yukon Gold Pure Con Aglio Arrostito	7
Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.	
Legumi Stagionali	8
Légumes saisonniers sautés.	
Patate Fritte E Parmesan	8
Frites maison croustillantes, parmesan et épices à steak.	
Funghi Del Bosco	10
Champignons shiitakes, pleurotes et de Paris, poivre vert de Madagascar, échalotes françaises et fines herbes, arrosés de vinaigre balsamique et huile de truffe.	
Polpete Di Portovino	12
Trois boulettes de viandes cuites lentement dans une sauce tomate et fines herbes, garnies de parmesan et basilic frais.	